

PRESSEMEDDELELSE

Gammel Estrup i storstilet projekt om dansk madkultur

Gammel Estrup – Herregårdsmuseet samarbejder med både museer, restauratører og brancheorganisationer i det storstilede projekt ”En bid af historien”. Gammel Estrups bidrag til projektet centrerer sig om den danske madkultur for 100 år siden, hvor husjomfruen Otilie stod for madlavningen på Gammel Estrup.

For 100 år siden boede husjomfruen Otilie på Gammel Estrup, hvor hun stod for madlavningen til herskabet i det store herregårdskøkken. Her blev stegt, kogt og bagt til den helt store guldmedalje til den store husholdning. Alt blev tilberedt på et stort støbejernskomfur, som man hele tiden skulle fodre med brænde for at holde gang i både kogeplader og ovn.

Otilie var ansat på Gammel Estrup i en årrække i begyndelsen af 1900-tallet. Hun var en rigtig dygtig husjomfru, der kunne lave alskens dejlig lækker mad, men selvom hun formentlig kunne opskrifterne udenad, skrev hun alligevel alle sine opskrifter ned.

”Det var rigtig heldigt, for de håndskrevne notater, har vi stadig i dag, og vi har derfor en udførlig beskrivelse af, hvad der blev spist og drukket på herregården for 100 år siden. Derfor kan vi også give de besøgende en helt autentisk madoplevelse, når de besøger køkkenet i dag”, siger Marie Andersen, museumsinspektør på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.

Projektet ”En bid af historien” er et samarbejde mellem Kulturarvstyrelsen, museer, restauranter og brancheorganisationer. I samarbejdet deler de forskellige deltagende institutioner viden og erfaringer, og samarbejdet har til formål at udvikle koncepter indenfor dansk madkultur, som både indeholder et historisk, et smags- og et forretningsmæssigt aspekt.



Randersvej 2
8963 Auning
Danmark

T +45 8648 3001
F + 45 8648 3181
post@gammelestrup.dk
www.gammelestrup.dk

20 jul 11
ME

”Det er et rigtig vigtigt projekt for os at være med i. Vi har jo en masse gode historier, men vi er ikke altid så gode til at tjene penge på dem. Restaurationsbranchen er gode til at drive forretning, men har måske ikke altid historien og hele oplevelsen omkring maden med. Her kan vi virkelig lære noget af hinanden”, siger Britta Andersen, museumsdirektør på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.

Hele sommeren kan man møde husjomfruen i Herregårdskøkkenet. Her kan man smage kager bagt efter Otilies gamle opskrifter og nyde en kop kagekaffe brygget på Madam Blå, mens husjomfruen fortæller om livet på herregården. Det hele laves på det samme store brændekomfur, som Otilie brugte for 100 år siden.

Husjomfruen er i køkkenet 20. jun-28. aug kl. 10-17. Det koster 10 kr for en kop kaffe eller et stykke kage. I skolernes sommerferie er der desuden forskellige aktiviteter for store og små alle hverdage rundt omkring på herregården og i haven. I weekenderne er der omvisninger i de nyåbnede gemakker på første sal. Entre til museet er 85 kr. Børn under 18 år er gratis. Billetten gælder også til nabomuseet Dansk Landbrugsmuseum.

Yderligere information om herregårdskøkkenet, Otilie og øvrige sommeraktiviteter kan findes på www.gammelestrup.dk eller ved henvendelse til museet på 8648 3001 eller post@gammelestrup.dk.

De bedste hilsner

Gammel Estrup – Herregårdsmuseet

20 jul 11
ME



*I herregårdskøkkenet bages der på det gamle brændekomfur efter husjomfruen Ottilies 100 år gamle opskrifter.
Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet*



*Otilie Olsen tjente som husjomfru på Gammel Estrup fra 1918 til 1924
Foto: Privateje*